47e Année. — N° 23. 8 Juin 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

Le Mildiou

(*Avec une planche en couleurs*)

Les pluies. — Si on veut bien se reporter à notre bulletin météorologique publié dans le n° du 1er juin, on verra que les quantités d'eau tombées du 21 mars au 24 mai sont, par rapport à l'année dernière, une fois et demie plus considérables à Clermont-Ferrand, Bordeaux, Toulouse ; — deux fois à Angers, Angoulême, Alger ; — quatre fois en Champagne et dans l'Hérault, 24 fois à Dijon. A Perpignan et Marseille égalité. C'est le Nord-Est qui a été le plus copieusement arrosé avec Montpellier. Les Pyrénées-Orientales sont restées sèches et cela leur vaut de ne pas se plaindre encore du mildiou. Il en est sensiblement de même dans les Bouches-du-Rhône. Mais au delà, vers l'Est, la maladie fait des dégâts importants.

Dans une même région, la gravité de la maladie présente des différences souvent importantes. Dans les mêmes conditions de traitements, ici la moitié de la récolte est déjà enlevée, alors que plus loin, le mal est beaucoup moindre. C'est que les pluies tombées sont des pluies d'orage, parconséquent d'intensité variable.

Le mildiou sur les grappes. — La marche de la maladie dans les grappes a été extrêmement rapide, facilitée du reste par l'humidité extérieure, et par la tendreté des organes herbacées : les pédoncules, la rafle ont péri et se sont desséchés souvent avant que les efflorescences blanches se soient montrées : c'est, en somme, une réduction du danger ultérieur.

Même où le mildiou n'a pas encore paru, les conditions créées par l'importance des chutes d'eau sont très favorables à la maladie. Il y a donc lieu de traiter copieusement avec poudres et bouillies, les poudres étant destinées surtout aux grappes. Qu'on n'oublie pas que la durée de la période d'incubation est de 7 jours ; que tous les 7 jours une nouvelle attaque peut se produire s'il pleut et que tout traitement doit être effectué en cinq ou six jours au plus. Ce n'est qu'en période non dangereuse, je veux dire sèche, qu'on peut les faire durer davantage sans danger grave.

3° *La bouillie bordelaise.* — La planche en couleurs ci-jointe représente à gauche une bouillie bordelaise bien réussie, et à droite une bouillie manquée.

La première est faite avec de la chaux fraîche ordinaire en poudre à la dose de 650 gr. par kilogr. de sulfate de cuivre. Le dépôt est d'un beau bleu que surmonte un liquide clair légèrement bleu et contenant du cuivre dissous.

Avec une dose moindre de chaux, la bouillie est moins bleue, comme aussi avec une dose plus forte. Le cuivre dissous paraît être en grande partie à l'état de carbonate ; c'est lui qui brûle légèrement le bord des feuilles et non la chaux en excès.

La bouillie du vase de droite a été obtenue en substituant à la chaux fraîche de la chaux vieille, de l'année dernière, c'est-à-dire carbonatée. Le sulfate de cuivre n'attaque que très lentement le carbonate de chaux; il reste en partie en solution et brûle fortement feuilles et raisins. Le précipité est généralement de l'hydrocarbonate de cuivre vert, insoluble, non adhérent et non efficace.

Dépérissements et accidents divers

La vigne a plutôt mal poussé, n'ayant pas trouvé tout d'abord des conditions favorables à son premier développement. Les pousses sont restées courtes pendant longtemps. Et alors, quand ce qui est normal laisse à désirer, tout ce qui porte une tare quelconque la marque par une croissance ralentie : rabougrissement avec rapetissement des feuilles, qui se replient en dessous, des rameaux courts et en

asperge, bourgeonnement plus rouge que d'ordinaire; le Court-noué n'a jamais paru plus court-noué que cette année; pousses qui après avoir pris un développement normal se dessèchent brusquement et tant d'autres allures de mauvaise croissance.

Folletage. — Un cas qui a paru inquiétant est celui qui nous est soumis.

« J'ai l'honneur de vous remettre deux types de plantiers dépérissant, greffage mai 1929. L'un d'eux, type 1, présente de petits sarments rougeâtres portant des feuilles très petites presque toutes sèches. Il est plus rare et disséminé dans la plantation — *rabougrissement très accentué.*

Le second type représente l'aspect par place du même plantier. Les feuilles se dessèchent plus ou moins; certains pieds portent des raisins, d'autres n'en portent pas : 4.000 pieds sur 8.000 sont ainsi atteints. Nous avons remarqué que le sectionnement des porte-greffes présente des points couleur chocolat, révélant probablement des lésions.

Là où la vigne était autrefois très belle, où pousse bien l'herbe et la salade, il y a quelque pied du 2e type, mais plus rares.

Les arbres, abricotiers et pêchers y sont partout de bonne venue.

Les porte-greffes sont des 101-14 Riparia-Rupestris. Le dépérissement, 2e type, observé également sur le 420 A est plus accentué que sur 101-14.

Le R. 57 est légèrement pris par places.

Le 106-8 d'allure plus chétive, avec certaines rares souches portant 2 ou 3 feuilles aux contours desséchées.

Le 161-49 vigoureux, indemne, sauf quelques feuilles aux bords desséchés.

Plantation après une année de repos du terrain et défoncement le 28-11-27: analyse sur des prélévements faits sur 5 ou 6 points du plantier.

Composition pour cent : terre fine 98,80, cailloux 1,20, sable siliceux 77,87, argile 17,56, calcaire 0,80, débris organiques 1,73, humus néant, eau 0.84.

Azote : 0,0720, acide phosph. : 0,0579.

Chaux : 0,4500, ; magnésie : 0,1500.

Potasse : 0,3400.

Terre silico argileuse, dépourvue de chaux, faible en azote et en acide phosphorique, riche en potasse ».

(P.-O.).

Je n'ai pas trouvé des lésions sur les sujets et greffons auxquelles l'affaiblissement puisse être attribué, sauf sur non greffé 101-14, très malingre, et qui présentait de sortes de longues morsures faites par un ver.

Pas trace de maladie parasitaire non plus. Le bois *intérieur* et l'écorce du sujet et du greffon donnent l'impression d'avoir perdu leur eau. A mon avis, il s'agit d'un cas de Folletage, dû aux vents, cas très fréquents cette année dans les terrains sablonneux et autres des vallées où le vent souffle avec le plus de violence. Le 101-14 y est particulièrement sujet; le 110 R., le 31 R. résistent davantage de même que 1202, Rup. du Lot.

Rien à faire, en ce moment, sinon bien butter les greffes. Une nouvelle végétation se formera, et peut-être les souches se rétabliront-elles entièrement.

Par la suite ne pas laisser ces vignes déchaussées.

Même faits dans le Gard sur des plantiers d'un an de 31 R. qui, déchaussés avant le greffage, avaient eu leurs pousses desséchées. Ici la greffe, en supprimant la tête qui évapore, a rétabli la situation.

Mêmes faits aussi sur vieilles vignes, qui sèchent en partie brusquement, s'arrêtent de pousser momentanément, pour repartir quelquefois par la suite. L'arrêt d'allongement reste marqué ultérieurement par le raccourcissement de quelques entre-nœuds. Ces faits sont assez fréquents sur Riparia, et hybrides de Riparia. Ils se produisent partout, mais surtout dans les vallées à terrains sablonneux, battues par le vent, comme il en existe dans les Pyrénées-Orientales et ailleurs. Y est particulièrement sujet, le Jacquez greffé sur Riparia.

Mauvaise affinité. — C'est quelquefois le greffon qui vient mal : 7120, 157 G.

On nous écrit des Bouches-du-Rhône :

« Nous nous permettons de vous consulter sur un projet de reconstitution d'une parcelle de notre vignoble dont nous vous donnons ci-dessous les détails :

Cette parcelle d'environ 2 hectares et 1/2, a été plantée en 1919 en Rip.-Rup C. 3309 comme porte-greffe, et en H. P. D. Gaillard 157 comme sujet. Cette plantation, qui n'a jamais donné de bons résultats au début, a tellement périclité ces dernières années, que nous avons été obligés de l'arracher (mortalité et rabougrissement des pieds restant).

L'analyse du sol pris en divers endroits, nous donne des teneurs en calcaire allant de 4,2 à 20,1 pour le sol, et de 24,36 à 33,2 pour le sous-sol. La couche de terre arable que nous appelons sol, a à peine une profondeur de 0,25

D'après l'analyse, ces terres doivent être sur la molasse helvétienne, ou sur l'infracrétacé inférieur (néocomien ou urgoaptien). Situées sur les derniers contreforts des Alpines, elles sont battues par le mistral et craignent énormément la sécheresse. Elles s'échauffent facilement, et la végétation se maintient d'une très belle vigueur jusqu'à la fin juin. A partir de ce moment-là, si la pluie fait défaut, et c'est souvent le cas dans la région provençale, la végétation s'arrête et la vigne commence à souffrir. Les engrais y font peu d'effet ; des essais de divers engrais n'ont donné aucun résultat appréciable. La compacité du terrain est presque nulle, l'égouttage très rapide, et on peut le travailler tout de suite après les pluies.

A votre avis, quel porte-greffe et vinifera ou encore mieux quel H. P. D. conviendrait à ces terrains ? »

C'est la sécheresse qui paraît être le principal obstacle à la bonne végétation de la vigne dans cette terre.

Comme le terrain est sablonneux et peu favorable au phylloxera, 1202 devrait s'y bien comporter et moins craindre la sécheresse que 3309.

Craignent aussi moins la sécheresse 161-49, 420 A qui étant un peu faibles doivent, ce semble, céder la place à 1202.

Comme greffons, les cépages du pays qui craignent le moins la sécheresse : Alicante ou Grenache, Carignan, Cinsaut; ou greffons P. D. : 5813.

D'autre part 157 Gaillard, on le sait bien, est un cépage faible et qui s'affaiblit très vite; il lui faut un sujet très vigoureux : 1202, quand le terrain s'y prête, Rupestris, etc.

Ou bien c'est un manque de soins.

Dépérissement par affranchissement.

« Usant des services que vous voulez bien mettre gratuitement à la disposition de vos abonnés, je vous envoie :

Comme colis postal franco domicile 7 pieds de vigne greffés qui sont à leur sixième feuille, dont le greffon paraît avoir subi une croissance régulière, tandis que le porte-greffe est resté à peu près ce qu'il était lorsqu'il a été planté, et semble rachitique, à côté d'autres qui se développent normalement dans le même terrain; terre de palus humide en hiver, mais s'égouttant bien.

Je vous saurais gré de me renseigner sur la raison de cette anomalie ; et, dans tous les cas, de vouloir bien me faire connaître le résultat de votre examen. » N. (Gironde).

Toutes les souches envoyées sont ou ont été affranchies, c'est-à-dire ont vécu surtout par les racines du greffon, ce qui a empêché le grossissement du sujet et amené sa mort dans deux cas.

En plus, sur la ligne de soudure et sur tout le pourtour, une altération s'est développée qui sépare le greffon du sujet, je ne sais quelle en a été la cause ; peut-être l'inégalité de croissance du greffon et du sujet.

Quoi qu'il en soit, ces vignes ne peuvent guère être rétablies économiquement. Si on croit devoir les maintenir, éviter tout nouvel affranchissement et fumer copieusement.

L'affranchissement est favorisé par le sujet 3309, qui donne généralement des soudures irrégulières et incomplètes, renflées en un point, creusées à un autre: autant de barrages à la descente de la sève élaborée et qui favorisent la sortie des racines du greffon.

Rougeau et phylloxéra.

« En qualité d'abonné et de lecteur assidu du *Progrès Agricole et Viticole*; je me permets de vous adresser par colis postal deux souches de différents clos.

Je vous prie de bien vouloir me renseigner sur l'état anormal de ces deux souches. Voici en plus quelques détails complémentaires :

1° Le premier clos a été planté en Rupestris-Monticola en 1913, greffé en 1914 de différentes qualités. Actuellement et depuis quelques années, j'ai



Fig. 1

des souches assez nombreuses qui présentent les mêmes particularités que celle que je vous envoie. La partie greffée en Grenache, Bourbonnais et Clairettes est cependant normale, alors que l'autre partie qui est Aramon est la plus atteinte. Sans cause apparente, une souche qui a porté l'année précédente de beaux fruits et fourni un beau bois, se trouve l'année suivante dépourvue de toute vigueur. Pour rémédier à cet état, j'ai essayé de scier des souches atteintes à 10 centimètres de la base du porte-greffe. Ces souches là ont jeté un beau rameau qui a porté fruits un an ou deux, pour

retomber ensuite dans la même maladie. Serait-ce de l'épuisement? Faudrait il des traitements à l'arséniate ?

2° Le deuxième clos a été planté en 1921, greffé en 1922; une partie est en Rupestris Monticola, et l'autre Rupestris-Mourvèdre. Le tout a été greffé Aramon. La nature du terrain accusant 6 o/o de calcaire. La partie Rupestris Monticola se comporte bien, l'autre partie a fourni les deux premières années une belle récolte. La 3e année les souches ont présenté au mois de juillet des signes de chlorose, la 4e année, malgré des badigeonnages au sulfate de fer, les bois sont restés chlorosés et n'ont pas muri. Depuis, j'ai pratiqué une fumure intensive de fumier de ferme et d'engrais azotés, et je ne constate guère d'amélioration, aussi je viens recourir à vos conseils ».

J. F. (Ardèche).

1° La souche sur Rupestris a le sujet cannelé, indice de rougeau à l'automne, ces vignes poussent au printemps en présentant les caractères représentés par la fig. 1.

C'est inoui le nombre de souches dépérissantes que nous recevons cette année. Les cas du 1202 sont particulièrement fréquents : cela est dû à la sécheresse de 1929. Il est probable qu'il n'en sera pas de même en 1930, et que les vignes les moins affaiblies se rétabliront toutes seules et sans intervention de sulfure de carbone.

Le cas 1 est plus étrange, il faudra y revenir. Le mal s'atténue quand il est peu intense ; mais les souches comme celle envoyée doivent être arrachées et remplacées par un autre sujet avec un autre greffon que l'Aramon ;

2° La souche sur 1202 est phylloxérée; voilà la cause de son dépérissement. Sulfurer et bien fumer.

Un insuccès du greffage d'automne

« Je me permets, en qualité d'abonné de votre journal, de faire appel à votre grande expérience et de vous demander un renseignement. J'ai greffé d'aramon, en fente pleine, l'automne dernier, un jeune plantier de Rupestris du Lot, dont les sujets vigoureux mis en place au mois de mai précédent, auraient peut-être risqué d'étouffer les greffons au printemps. Mais est-ce par suite de pluies abondantes de cet hiver, qui a deux reprises différentes ont causé l'immersion du terrain, ou peut-être aussi à cause des ligatures insuffisantes faites d'un simple raphia, la réussite à la reprise à été négative : sur 3.000 greffons, pas une seule soudure convenable. Tous ont bien émis quelques racines superficielles et poussé un maigre bourgeon, mais tous également se sont desséchés et sont morts. A l'examen, j'ai pu constater que la ligature de raphia s'étant sans doute rompue trop tôt par suite de l'humidité, la sève avait dû s'écouler par la plaie béante. Je viens de regreffer ces jours-ci à ras de terre, ayant eu soin lors du premier greffage de placer mes greffons assez haut en prévision d'un insuccès possible. Mais je vous serais obligé de me faire savoir si la soudure n'aurait pas été normale avec une ligature plus solide, moins sujette à une pourriture rapide et cons-

tituée par de la corde ou encore par du raphia immergée dans une solution de sulfate de cuivre. Il me semble, quant à moi, que les greffons peu ou pas soudés en automne, pouvaient avoir une reprise normale, si au printemps au moment de la poussée de la sève montante, ils se trouvaient étroitement liés à leurs sujets respectifs. Je serais heureux de savoir ce que vous en pensez vous-même car j'aurais l'intention, si toutefois votre réponse m'y encourage, de tenter cette expérience, sur faible échelle, l'automne prochain. »

La soudure des greffes doit s'effectuer une ou deux semaines après le greffage, car à l'automne il fait assez chaud pour qu'elle marche vite. Les eaux surabondantes ont pu par la suite faire pourrir le tissu de soudure trop tendre, la persistance de la ligature n'y aurait probablement rien changé.

Il faudrait faire cette opération d'assez bonne heure pour que la soudure ait le temps de se lignifier avant l'hiver ou la saison des pluies ; une bonne ligature ne peut qu'être utile, mais le lien sulfaté qui dure longtemps est dangereux ; il semble que la ligature au bouchon s'impose ici.

Dernière heure

L'invasion de mildiou annoncée pour le 2 juin s'est réalisée le 2 ; elle continue à s'étendre le 3 ; et non seulement dans les régions très atteintes jusqu'ici, mais bien au delà. Nous connaissons certaines situations où les *grappes* ont été détruites presque *en totalité*. Là, pas de récolte possible. La dernière invasion s'y est également produite, sur les grappes restantes et sur les feuilles. Mais où jusqu'ici il n'avait été constaté aucun mal ou presque, feuilles et grappes sont atteintes. La Camargue était restée jusqu'à présent à peu près indemne. La voici maintenant sérieusement menacée par endroits. Le Gard, peu touché, l'est à présent. Dans le Centre, où il pleut, pas de dégâts notables jusqu'à maintenant, mais voici qu'on y signale un peu partout « quelques feuilles atteintes ». La maladie s'étend.

Cette situation commence à faire sentir son effet sur les marchés du Midi. A Nimes, lundi, hausse marquée. De même au marché de Montpellier où l'animation était grande. Il y était notamment question de la convocation de la C. G. V. pour le lendemain au Ministère de l'Intérieur, et l'on en concluait à la possibilité d'arrangements satisfaisants. Il y était aussi question de l'invasion du mildiou; de la hausse du prix des vins ; et comme le temps était beau, certains voyaient tout en rose, je veux dire simplement qu'un rayon de soleil venait de faire renaître un peu d'espoir.

Au moment ou nous mettons sous presse, le Gouvernement publie le texte d'un nouveau projet de loi sur les vins, qu'il a déposé devant la Chambre. Le dispositif en sera donné dans notre prochain numéro.

L. Ravaz.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux six premiers mois de la campagne 1929-30 (Avril 1930)

CAMPAGNE 1929-1930	1929-1930		1928-1929	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU	Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoiltres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation — Vins	«	229.705	»	144.012
Piquettes, marcs et lies de vin	•	296.217	»	285.347
Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	474.199	•	298.748
Fruits autres que les précédents	»	29.678	«	20.297
grains mis en œuvre pour la production des genièvres	•	16.241	•	16 209
Substances farineuses	676	»	548	»
Betteraves	1.076.161	»	841.428	»
Mélasses	300.241	»	241.401	»
Autres substances	10 666	»	6.982	»
Totaux	1.387.747	1.046.098	1.090.359	724.613
TOTAL DE LA PRODUCTION	2.433.845		1.874.972	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage	74.066		70.557	
Importations (d'après les écritures de la Douane)	259.661		238.362	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1929 libres	1.211.363		»	
1929 réservés à l'Etat	340.086		•	
Stock 1928 libres	»		1.176.103	
1928 réservés à l'Etat	»		321.495	
TOTAL DES RESSOURCES	4.319.021		3.621.489	

DEUX BLÉS INTÉRESSANTS

POUR LE NORD DE L'AFRIQUE : PUSA 67 ET FLORENCE EN TUNISIE

J'ai déjà signalé les bons résultats obtenus dans le Nord de l'Afrique avec deux blés ayant le grand mérite d'être très précoces : *Pusa 67*, que je dois à l'obligeance de deux sélectionneurs émérites des Indes anglaises, M. et Mme Howard, les auteurs de l'excellent ouvrage *The Wheat in India* ; *Florence*, que j'ai tiré d'Australie (1).

M. Roger Marès, inspecteur général honoraire de l'Agriculture en Tunisie, qui cultive cette année 650 hectares de blé à Souk-el Khemis (Tunisie), consacre à *Florence* 100 hectares et une trentaine à *Pusa* 67. La semence utilisée par M. Marès, provient d'échantillons de quelques grammes seulement que je lui ai adressés il y a cinq ans.

Voici ce que m'écrit M. Marès au sujet de ces deux blés :

« *Pusa* 67 et *Florence* sont excessivement précoces, qualité très précieuse pour nous qui avons à souffrir du siroco. Elle est telle, qu'au Cap Bon, semés en octobre 1928, ils ont épié en janvier, trop tôt pour que la floraison se fit dans de bonnes conditions. J'ai conseillé de les faucher ; comme il fallait s'y attendre, ceux qui subirent cette opération, donnèrent une notable récolte ; les autres n'ont presque rien donné. Conclusion pratique : ne les semons pas trop bonne heure, si nous ne voulons pas qu'ils nous causent pareille déception.

« Je préfère *Pusa* 67 à *Pusa* 4 que vous m'aviez également adressé, il a la paille un peu plus longue que celle de *Florence*, paille très rigide, résistant admirablement à la verse.

« L'un et l'autre résistent également aux maladies, et en particulier à la rouille.

« *Pusa* et *Florence* ont toujours été des plus productifs. Après jachère, je ne sème pas autrement, j'obtient 15-20 quintaux à l'hectare.

« *Pusa* 67 possède encore le grand avantage d'avoir une paille et des épis rouges, de sorte que la variété est facile à épurer.

« Il donne un grain de dimension plutôt au-dessous de la moyenne, mais possédant une belle cassure en partie cornée, se rapprochant de celle d'un blé dur clair. Les minotiers, auxquels j'ai présenté *Pusa* et *Florence*, m'ont dit : « ces blés ont beaucoup d'avenir ; ils donnent des farines d'une très grande force. Avec eux, nous pouvons indifféremment faire de la farine de force, ou de belles semoules claires, ce qui les rend très précieux ».

« Quelques grains de *Florence* tombés sur le sol à la récolte de 1929 ont germé au cours des pluies qui sont tombées au milieu d'octobre. Dès le 15 janvier, le blé était épié. Cependant, nous sommes ici à 150 mètres d'altitude, à l'endroit le plus septentrional du nord de l'Afrique, et, depuis six semaines, à côté de journées chaudes, nous en avons eu de très froides.

« Il ne faut pas non plus semer ces blés trop tard, en janvier par exemple, car sous notre climat, s'ils mûrissent habituellement, en revanche, *ils ne tallent plus du tout*. Par contre, semés à une date favorable, chaque plante produit en moyenne 3-4 tiges épiées. »

(1) Notre Station a expédié les premières semences de Florence dans le Nord de l'Afrique dès 1920.

Pusa 67 présente vraiment bien des qualités : *Résistance à la verse, aux maladies, productivité et excellente qualité boulangère.*

Nous ne saurions assez engager les agriculteurs du Nord de l'Afrique à l'essayer dès la campagne prochaine, d'abord sur de petites surfaces, afin de déterminer dans quelles zones là culture en est avantageuse.

La qualité boulangère doit retenir spécialement notre attention. Est-il vraiment aussi bon que le représentent les minotiers consultés par M. Marès ? Nous le souhaitons vivement, sans trop l'espérer. Nous avons fait panifier *Pusa* et *Florence* récoltés en 1928 par M. Marès à l'*Ecole française de meunerie*. Dans les deux variétés, l'eau absorbée par 100 kgs. de farine atteignait 60 %, chiffre que ne dépasse pas *Manitoba*. Voilà une constatation très intéressante pour le boulanger, la quantité de pain fournie par quintal de farine augmentant avec la proportion d'eau qu'elle retient.

Par contre, les notes obtenues à la panification, pour l'ensemble des caractères qui donnent la mesure de la valeur du pain, n'ont pas correspondu complètement au bel aspect du grain.

M. Marès ayant mis gracieusement à notre disposition une certaine quantité de *Pusa* de la dernière récolte, nous allons l'essayer pur, puis mélangé en proportion variable avec du blé médiocre, 23 par exemple. Si vraiment, *Pusa* et *Florence* se révélaient comme excellents blés de force, ils résoudraient un problème qui a fait couler beaucoup d'encre ces derniers mois ; ils nous fourniraient le moyen de nous libérer rapidement des blés étrangers dont les meuniers prétendent ne pouvoir se passer.

Pusa 67 a-t-il des chances de réussir ailleurs que dans le nord de l'Afrique ? J'en suis convaincu. Il y aurait lieu de l'essayer d'abord dans le Sud-Est, spécialement dans les terres à blé les moins favorisées où l'on cultive le *blé de Roussillon*, les *Saissettes*, la *Touzelle* et autres blés de pays.

En 1929, nous l'avons cultivé également comme blé de printemps à la Station centrale de Génétique, au Parc de Versailles. Presque complètement anéanti par le taupin, nous nous proposons de recommencer l'expérience au printemps prochain.

SCHRIBAUX

A PROPOS DU COURT-NOUÉ

En hiver de 1923, nous avons fait arracher deux pieds de vigne court-noués dans la propriété de M. Lèques Guilhem, propriétaire à Caux. Nous avons choisi les *deux souches les plus malades*. Elles étaient plantées dans un terrain de très bon soubergue et étaient âgées de cinq ans. Elles ont été replantées de suite, dans un terrain sec de qualité médiocre, et n'ont reçu depuis aucun soin spécial.

Aujourd'hui, après huit ans, *nous affirmons* qu'une des deux souches *est complètement guérie.*

La deuxième souche est encore rabougrie, mais ne présente pas néanmoins les caractères d'une souche court-nouée. Nous croyons qu'elle se guérira complètement par la suite.

Nous ne retirons aucune conclusion de cette constatation ; mais le fait qu'une souche court-nouée peut guérir en la changeant de terrain vient à

l'appui de l'hypothèse d'une maladie par carence que nous avions émise en juin 1920.

La communication faite par M. P. Viala, à l'Académie d'agriculture, le 6 novembre 1929, au nom de M. C. Guittonneau, Directeur de la station centrale de microbiologie agricole, de M. J. Keilling et Mlle Bejambes, sur la maladie du dépérissement des pruniers dans l'Agenais, ainsi que les réflexions qui la suivent relèvent du même ordre d'idées, et méritent d'être prises en considération.

Achille GAUCH,
Vétérinaire à Caux.

Joseph DURAND,
Président du Syndicat agricole
de Caux (Hérault).

LA VITICULTURE DU DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE

« A l'époque gallo-romaine, la viticulture occupait, en Moselle, une superficie qui ne devait guère être inférieure à celle du vignoble actuel (1).

La culture de la vigne dans notre département parvint à son apogée dans la première moitié du siècle dernier ; elle couvrait une superficie de 5.000 hectares environ. La fin de ce siècle, cependant, devait voir surgir de grands changements dus aux ravages causés par l'apparition successive, dans le vignoble, de l'oïdium, puis du mildiou et finalement du phylloxera et de la cochylis. Ce sont autant de facteurs qui ont incité les viticulteurs à réduire l'étendue de leurs plantations.

Un autre mal, qui se fait sentir actuellement, est le manque d'organisation des viticulteurs en vue de s'entr'aider pour loger leur récolte et pour trouver de nouveaux débouchés. Sous le régime allemand, la presque totalité de la récolte de raisins trouvait preneur chez des marchands d'outre-Rhin et servait à la fabrication des vins mousseux. De ce fait, la futaille, étant devenue superflue, n'a pas été conservée, et une pénurie de matériel vinaire se fait sentir aujourd'hui. En outre, le commerce allemand se souciant peu de la différence de qualité qui existait entre un vin provenant de cépages fins, tels que le Pinot et l'Auxerrois, et de cépages communs à grand rendement, tels que les Gamay, les Simoros, l'Elbling, voire même les Ericés, achetait à la propriété avec peu ou aucune différence de prix. Aussi toutes les nouvelles plantations ont été effectuées avec des variétés à grand rendement, ce qui est tout à fait l'inverse de ce qui devrait être fait actuellement.

Situation du vignoble. — Le vignoble mosellan se répartit en trois régions distinctes ; la haute Moselle, qui comprend principalement la rive gauche de ce cours d'eau, depuis Novéant jusque Plappeville, au nord de Metz, ainsi que quelques communes de la rive droite ; la basse Moselle, qui comprend la région de Sierck jusqu'à la frontière allemande et luxembourgeoise, et enfin la région de Château-Salins avec Vic comme principal centre.

Superficie. — La superficie totale du vignoble est d'environ 2.400 Hectares, qui se répartissent comme suit : la haute Moselle environ 1 200 Hectares ; basse Moselle, environ 700 Hectares et Château-Salins, environ 500 Hectares.

(1) Extrait de *L'Agriculture dans le département de la Moselle*, 1929, p. 92.

Nature du sol. — Les vignobles mosellans étant répartis sur trois points différents, il est tout naturel que les sols varient d'une région à l'autre. Dans la haute Moselle, le bas des coteaux se compose en général de terre d'alluvions, sol riche où la vigne disparaît petit à petit pour faire place à des cultures de plantes légumières. En coteau, elle repose presque partout sur la roche friable, sol léger et sec contenant peu de calcaire. Dans la Vallée de Vallières, les sols argilo-calcaires sont beaucrup plus lourds et contiennent jusqu'à 50 °/₀ de chaux, ce qui oblige les viticulteurs à bien faire leur choix de porte-greffes.

Dans la région de Vic, on rencontre le lias et les marnes irisées ; dans la contrée de Sierck, les sols lourds et lehmeux dominent ; ceux-ci sont très peu calcaires et laissent difficilement pénétrer l'eau et la lumière. Le Gros-Blanc ou Elbing se trouve véritablement là dans son milieu.

Cépages les plus répandus. — Dans les régions de Metz, de Château-Salins, les cépages courants sont des cépages à raisins noirs, à part l'Auxerrois blanc et gris ; la région de Sierck cultive presque exclusivement des raisins blancs. Les variétés les plus répandues sont : le Gamay de Liverdum (noir) ou de Bourgogne, cépage à grand rendement, qui ne supporte pas la taille longue. Ce cépage, assez répandu, est d'une grande fertilité ; la maturité est bonne ; ilfournit un vin un peu acide, mais de bonne conservation ; malheureusement il est très sujet à la coulure et aux attaques de cochylis. Ce cépage demande à être bien sélectionné et ne devrait être planté qu'en situation bien abritée. Le Simoro, dénommé Gouay ou Gros-Bec, ou encore Enfumé, ne se rencontre plus guère que dans les deux communes d'Ancy et de Jouy-aux-Arches ; mais, du fait de sa grande sensibilité au mildiou, il tend à disparaître.

Le Meunier, appelé aussi l'Enfariné ou Blanchard, est un cépage qui se répand de plus en plus. A débourrement tardif, quinze jours plus tard que le Gamay, il est rarement surpris par les gelées printanières ; il a une bonne fertilité et coule très rarement ; sa production, un peu moindre que celle du Gamay en certaines années, est plus regulière. Son vin un peu léger est agréable. Vinifié de suite, il produit un vin blanc ou un vin rosé, selon les goûts du viticulteur. Ce cépage, très rustique, préfère les sols lourds et compacts. A l'encontre du Gamay, il se plaît en situation exposée au vent ; de même il convient bien aux expositions sujettes aux gelées de printemps.

L'Auxerrois blanc, appelé aussi Pinot blanc, ou Blanc bon, ou encore Blanche grosse race, est un cépage des plus recommandables. Quand on lui applique la taille Guyot longue, il est d'une bonne fertilité et mûrit bien ses fruits. L'Auxerrois gris, assurément de la même famille que le précédent, produit également un vin de qualité, qui est même un peu supérieur au précédent. Par contre, il est moins fertile et plus sensible à la pourriture du raisin. Ces deux variétés servent généralement à reconstituer les parties les plus élevées des coteaux.

Dans la région de Sierck, on ne rencontre guère que l'Elbling blanc, un peu d'Elbling rose, surnommé Blanc de Sierck, l'Elbling est un cépage à grande production qui, en certaines années, donne jusqu'à 150 hectolitres à l'hectare. Il est sensible à la coulure et ne produit qu'un vin médiocre titrant peu d'alcool avec beaucoup d'acidité ; ses raisins sont, de plus, très sujets à la pourriture. On rencontre aussi quelques plantations de Silvaner vert et de Riesling blanc. Cette dernière variété n'est pas dans son milieu et n'arrive

à maturité complète qu'en bonne année. La multiplication de ce cépage n'est pas à recommander pour la Moselle.

Méthodes de plantations nouvelles et anciennes. — Dans les anciennes plantations, l'on rencontre toute une série de systèmes, qui varient d'un confin à l'autre, selon la nature du sol. Dans la région de Metz et en coteau, où le provignage est pratiqué, la vigne s'y trouve comme semée. L'écartement entre les ceps atteint à peine 20 centimètres ; en certains endroits on compte jusqu'à 40.000 ceps à l'hectare. Ce système de plantation est dénommé plantation en foule. Les échalas sont courts, 1^{m}, 20 de long, et les rameaux atteignent à peine la même hauteur. Ce mode de plantation ayant été, à différentes reprises, discuté dans des réunions, il fut admis que ce système présente l'avantage d'empêcher le glissement des terres par les fortes chutes de pluies ; il disparaît néanmoins dans les plantations nouvelles. Un autre système, qui se rencontre principalement dans la vallée de Vallière et dans les vignobles de Saint-Julien et de Plantières-Queuleu, et qui tend également à disparaître, est la plantation dite en cuveau. L'écartement des ceps est de 1^{m}, 33 en tous sens, et chaque souche porte jusqu'à dix et donze branches à fruits, avec chacune un échalas. L'échalassement de semblables plantations est devenu trop coûteux et le travail de la feuille au cours de l'été est trop lent.

Dans les regions de Sierck et Château-Salins, les plantations sont faites en lignes distantes de 0^{m}, 80 à 1 mètre l'une de l'autre, et les ceps sont espacés de 0^{m}, 70 à 0^{m}, 80 sur les lignes. La charpente est formée d'une ou de deux branches au plus. Les plantations nouvelles, avec plants indigènes greffés, se font exclusivement en ligne sur 1 mètre d'écartement avec palissade en fil de fer. La taille pratiquée généralement est la taille Guyot.

L'extension des hybrides producteurs directs. — Avant la guerre, ces cépages n'occupaient qu'une partie très restreinte du vignoble, et seuls quelques viticulteurs avaient entrepris des essais. Il est vrai que les rendements des premières plantations, faites avec l'Hybride franc, les Cunninghams, Terras 20 et les Clintons, n'étaient pas engageants. Mais, depuis, un certain nombre d'hydrides se sont acquis la faveur des viticulteurs de la Moselle par la qualité de leurs produits. On les divises en trois catégories :

Première catégorie .— Cépages ayant 2/3 de sang de vinifera, demandant deux sulfatages.

10-1 Laquenexy (rouge) : Ce cépage continue à s'affirmer comme un plant d'avenir dans la reconstitution du vignoble. C'est un plant robuste, débourrant assez tardivement, fertile et très précoce. Les raisins, qu'il produit en grande quantité, ressemblent au Pinot noir. Le jus est légèrement coloré et il fournit un excellent vin gris, titrant 8 à 10 degrés d'alcool selon l'année.

Il préfère les sous-sols frais ; conduit sur cordon fil de fer, l'espacement des ceps sur la ligne devra être de trois mètres en bon sol. En vieillissant et au fur et à mesure que la charpente s'allonge, il devient plus fertile.

4-15 Laquenexy : Raisins roses à jus blanc, fertile et de première époque, précoce. Il produit un vin très capiteux, riche en acide carbonique et absolument neutre. Vigoureux, il ne craint pas les sols secs. Planté en bonne exposition, un sulfatage vers la mi-juillet lui suffira en année ordinaire.

4-54 Laquenexy : Blanc, il a de grande ressemblance avec l'Auxerrois blanc. Vigoureux et à débourrement tardif, les sols secs semblent lui être préférables. Il produit un vin contenant très peu d'acidité et un mélange

avec le précédent est à conseiller. Planté à 3 mètres sur la ligne en cordon fil de fer, il devient plus fertile en vieillissant.

Ces trois variétés intéressent principalement les viticulteurs.

Deuxième catégorie. — Hybrides directs à résistance complète et qui peuvent déjà être recommandés. — Baco N° I (rouge) : Ce numéro continue à s'affirmer comme le meilleur rouge pour notre région. Sa grande vigueur, sa production très élevée et la qualité relative de son vin dont la saveur se rapproche un peu de celle de certains Viniferas, en font un cépage que le viticulteur prévoyant ne doit pas oublier dans ses plantations futures.

La vigueur de ce cépage est extrêmement grande et en sol moyen et bon, un cordon simple d'une longueur de 5 à 8 mètres lui serait nécessaire.

Oberlin 595 (rouge) : En général, il est toujours très vigoureux ; il craint cependant les sols calcaires et secs où il est sujet à la chlorose. Il est très fertile, toutefois à débourrement très précoce ; sa récolte est souvent compromise par les gelées de printemps.

Son vin riche en alcool et très coloré se prête très bien aux coupages et tout spécialement pour la préparation de la boisson du personnel à la ferme.

Il est de toute nécessité de laisser mûrir ses raisins à point, ceux-ci se colorant tout au début de la véraison ; la cueillette s'effectue, en général, prématurément, amoindrissant ses deux qualités principales, haut degré d'alcool et couleur.

Seibel 5409 (blanc) : Très fertile, il résiste aux maladies. Son vin est à peu près correct à la dégustation, toutefois un peu acide.

Ce cépage, pas très vigoureux dans notre région, demande à être greffé et planté en bonne exposition ; la taille Guyot simple ou double est à conseiller.

Seibel 5279 (blanc) : Très précoce, fertile, vigoureux, il produit un vin un peu plat et pauvre en acide. Mélangé au précédent ou encore au 595, il réduit un peu leur acidité.

Ce cépage étant très vigoureux, il demande une taille longue, espacement des ceps 3 mètres sur la ligne. Etant très précoce les sols lourds et froids lui sont préférables ».

AUBRIOT,
Directeur de la Station viticole
de Laquenaxy.

AZOTE NITRIQUE ET PETITS POIS GOURMANDS

Les régions du Midi, amoureuses de monoculture, doivent comprendre, aujourd'hui plus que jamais, les bienfaits de la polyculture ! commercialisée et industrialisée. Mais hélas, pour changer son fusil d'épaule, il faut un effort d'une part, comme aussi un autre effort, pour supprimer un privilège, d'autre part. En effet, la culture de la vigne constitue un travail technique primaire, et on conçoit facilement qu'on ne tienne pas à le compliquer !

Nos ancêtres, qui pratiquaient les homelières (polyculture), nous étaient bien supérieurs, et il faut savoir leur rendre hommage ! C'est fait !

La Bible, que tous les humains devraient lire, parle pour les monoculteurs, quand on y lit :

« Les pays de moût et de grains ».

Il y a donc là une invitation à associer les céréales à la vigne, et aussi les cultures sarclées, arboricoles et légumières. Ces dernières cultures font des merveilles le long de la Durance et autres rivières et canaux de Vaucluse apportant large aisance aux exploitants. Dans la vallée de l'Eyrieux, il en est un peu de même ; là, on y rencontre les cultures associées de vignes, cerisiers, pêchers, pois gourmands et haricots avec ou sans irrigations.

Après les études pleines d'intérêt de M. le Professeur Lagatu, il nous a paru intéressant de vérifier le rôle de l'azote nitrique sur les pois gourmands (légumineuses).

Nous avons appliqué la formule ci-après à l'hectare :

Fumier de ferme....................	15.000 kilos
Engrais complet C..................	600 —
Nitrate de soude....................	300 —
Déchets de laine....................	600 —

Nous avons supprimé la potasse, inutile à apporter en sols granitiques.

Le nitrate fut appliqué en trois fois.

A. — Au piochage ;
B. — En couverture ;
C. — 10 jours après la levée.

Actuellement, en pleine floraison (28 mai) (semis du 5 mars) nous avons en hauteur :

Témoin (sans nitrate de soude)............	0^m60
Parcelle au nitrate de soude...............	1^m30

Il est donc indiqué à la suite de nos essais que les apports d'azote atmosphérique sont nettement insuffisants, et que le nitrate de soude (basique) s'impose dans les sols granitiques, qui sont naturellement acides.

En sols granitiques toujours pauvres, le nitrate de soude mobilise la potasse des roches granitiques, dont la teneur varie de 4 à 8 o/oo.

Enfin, les sols qui reçoivent du nitrate de soude, ne sont jamais dépourvus *d'iode*, dont l'action est si utile à l'élevage du bétail.

Nous complèterons nos renseignements à la récolte, afin de situer l'action sur les rendements.

Arthur Cadoret,
Directeur propriétaire de la
Station centrale de réalisation
zootechnique et de l'Economie rurale.
St-Sauveur-de-Montagut (Ardèche).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETES AGRICOLES

Le XIIe Congrès de l'Agriculture Française. — Le XIIe Congrès de l'Agriculture Française, organisé par la Confédération Nationale des Associations Agricoles (33, rue d'Amsterdam, 33, à Paris), s'est tenu à Paris du 15 au 17 mai.

Les délégués des associations agricoles venus de tous les points du territoire ont, durant trois jours, poursuivi l'étude des graves problèmes qui se

posent actuellement devant les agriculteurs de notre pays. Les discussions se sont développées avec ampleur et les revendications agricoles touchant les questions intéressant non seulement l'heure présente mais l'avenir de notre économie rurale, notamment le régime douanier et l'organisation de la production en vue de la vente, ont été précisées avec la plus vigoureuse netteté. Mais ce qu'il y a peut-être de plus caractéristique dans ce Congrès, c'est la volonté qui s'est manifestée à plusieurs reprises de renforcer l'organisation professionnelle, syndicale, coopérative, mutualiste, dans laquelle les agriculteurs voient le plus sûr moyen de sortir des graves difficultés qu'ils éprouvent actuellement.

Nos lecteurs pourront se procurer le compte rendu sténographique complet de ce congrès (rapports, discussions et vœux) auprès de la Confédération Nationale des Associations Agricoles, 33, rue d'Amsterdam, Paris (8e). Le prix de ce volume d'environ 300 pages est fixé à 15 francs l'exemplaire franco.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — *Leçons et applications pratiques d'œnologie.* — Le vin ordinaire est perfectible comme toute chose, et l'augmentation de sa qualité en vue d'obtenir les préférences de l'acheteur ou de meilleurs prix, est toujours à la portée de ses producteurs ou manipulateurs pour remédier à la sous-consommation qui serait un des principaux facteurs de la crise actuelle.

C'est pourquoi il sera fait, à l'intention de tous ceux qui ont à produire, manipuler, vendre ou acheter du vin aux prochaines vendanges, une nouvelle série de cours d'œnologie pratique méridionale (vinification, conservation, appréciation et analyse des vins) à la Station œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mercredi 18 au samedi 28 juin 1930, à 9 heures du matin.

Admission sans titres, ni limites — programme et règlement sur demande accompagnée d'un timbre.

Concours d'admission à l'Institut Agricole d'Algérie en 1930. — A l'heure où il importe au plus haut point d'intensifier la production agricole mondiale, pour satisfaire aux besoins sans cesse accrus des populations, le développement de l'enseignement agricole s'impose à toutes les nations civilisées.

A cet égard, l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger), est tout particulièrement désigné pour former, en un temps relativement très court, des agriculteurs capables de raisonner les problèmes agricoles d'ordre technique ou économique et, par suite, de tirer du sol, dans les meilleures conditions, le maximum de rendement.

Son enseignement, comportant deux années d'études, sanctionné par un titre d'Ingénieur, est du niveau de celui des Ecoles supérieures d'Agriculture ; mais adapté aux conditions spéciales, en vue desquelles il est institué, il trouve application, non seulement dans l'Afrique du Nord, mais encore dans les régions de climat analogue (Syrie, Egypte, Turquie, Palestine, Grèce, etc.....), les autres pays du bassin méditerranéen et nos possessions éloignées.

Caractérisé, d'autre part, par l'alternance des périodes d'études (à Maison-Carrée) et de travaux essentiellement pratiques (sur les grands domaines,

annexes de l'Institut et dans les caves d'Algérie), cet enseignement permet aux élèves d'acquérir, sans surmenage, une formation théorique et pratique complète.

Le prix de pension est maintenu à un taux très réduit. Le Concours annuel aura lieu les 11 et 12 juillet 1930.

Les demandes devront parvenir avant le 15 juin à M. le Directeur de l'Institut Agricole d'Algérie, à Maison-Carrée (Alger).

Station œnologique de Bourgogne à Beaune. — *Cours et expériences pratiques d'œnologie.* — Une série de 12 cours et 12 exercices pratiques aura lieu à la Station Œnologique de Bourgogne à Beaune (Côte-d'Or) du 21 au 26 Juillet prochain.

Ces cours et exercices ont pour but : 1° de donner les connaissances théoriques nécessaires pour diriger méthodiquement les diverses opérations de la fermentation et de la conservation des vins.

2° de familiariser avec l'emploi des procédés de dosage les plus indispensables à la direction de ces opérations (dosage du sucre, d'alcool, des acidités, examen microscopique, etc ...)

Le programme est envoyé franco ; le nombre des auditeurs étant limité, les demandes d'inscription doivent être adressées à l'avance au Directeur de la Station.

Ecole d'agriculture « Charlemagne » à Carcassonne (Aude). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Agriculture de Carcassonne (Aude) auront lieu au siège de l'établissement le samedi 26 juillet 1930

Les candidats doivent avoir 14 ans au moins et 18 ans au plus dans l'année de leur admission.

L'Ecole reçoit des élèves internes, des demi-pensionnaires et des externes.

Le prix de la pension est de 2.000 francs par an. La durée des cours est de deux ans.

Les bâtiments scolaires, admirablement construits, assurent aux élèves le confort le plus moderne dans un quartier de la banlieue de Carcassonne, jouissant des meilleures conditions d'hygiène et de salubrité.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

Avis aux sinistrés victimes des inondations. — *Bulletin des regions inondées du Midi de la France.* — Nous signalons avec plaisir l'opportune création de ce Bulletin destiné à venir en aide aux sinistrés en leur faisant connaître tous les documents susceptibles de les intéresser.

Les deux premiers numéros contiennent les lois, décrets et circulaires d'intérêt général. Le numéro 3 est spécialement consacré à la loi du 8 avril 1930 sur la réparation des dommages. Le texte officiel est accompagné d'un important commentaire précisant d'une façon très claire les droits des sinistrés.

Ce numéro spécial est en vente au prix de 5 francs dans toutes les Librairies. L'abonnement annuel au Bulletin, qui parait tous les quinze jours, est de 15 francs,

Administration : 147, boulevard Saint-Michel, 147. Paris (Ve). — Compte Chèque postal : « Bulletin des Régions Inondées » Paris, n° 1428.40.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Pour aller en Corse, la traversée la plus courte se fait par Nice

Dès le 15 mars, quatre fois par semaine, mardi, vendredi, samedi et dimanche, les meilleurs paquebots de la Cie Fraissinet effectuent la traversée de Nice en Corse dans l'apres-midi.

Deux de ces traversées mettent la Corse à 24 heures de Paris. En effet, les voyageurs partis de Paris les lundis ou les vendredis à 17 h. 05, par le rapide 15 (lits-salons, couchettes, places de 1re et de 2e classes, wagon-restaurant) arrivent en gare de Nice à 10 h. 30 le lendemain ; ils y trouvent un autobus qui les conduits au port d'où les paquebots, partant à midi, les déposent en Corse le soir même.

A partir du 17 mai, cette combinaison sera possible 4 fois par semaine : les lundi, jeudi, vendredi et samedi au départ de Paris.

Des traversées de jour, à la vitesse de 15 nœuds, sont également assurées au retour de Corse. Elles ont lieu le jeudi (départ d'Ajaccio à 10 h. 30, arrivée à Nice à 20 h.) et le vendredi (départ de Bastia à 10 h. 30, arrivée à Nice à 19 h 30).

CHEMINS DE FER DU MIDI

La Compagnie du Midi a l'honneur d'informer le public que, depuis le 15 mai 1930, des modifications ou améliorations importantes ont été apportées aux horaires des trains de voyageurs et notamment les suivantes :

Ligne de Bordeaux St-Jean à Sète. — Le trains omnibus 169 a été prolongé de Béziers jusqu'à Sète où il est en correspondance avec le trains 1516 P.L.M., établissant ainsi une relation commode avec Montpellier, suivant l'horaire ci-après : Narbonne, dép. : 7 h. 05 ; Béziers, dép. : 7 h. 52. — Sète, arriv. : 8 h. 55; dép. : 9 h. 10. — Montpellier, arriv. : 9 h. 40.

Ce train assure à Narbonne la correspondance avec le train 167 passant à Carcasonne à 5 h. 56 et avec le train 802 partant de Perpignan à 5 h. 12.

L'horaire du train 1535 P.L.M. - 184 Midi a été retardé de 18 minutes en vue de permettre aux voyageurs de la région Béziers-Narbonne, qui se rendent à Montpellier pour leurs affaires, de passer la plus grande partie de la journée dans cette dernière ville : Montpellier, dép. : 17 h. 37 ; Béziers, arriv. 19 h. 29 ; Narbonne, arriv. : 20 h. 09.

Pour plus amples renseignements, consulter les affiches apposées dans les gares.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il y a toujours quelques demandes en réassortiment, de gros à gros sur place, mais, hors de ces quelques affaires, peu chacune importante, les transactions restent sans animation.

Les prix pratiqués sont sans changement, plutôt toujours faiblement tenus.

Du côté des détaillants, les ordres continuent à ne porter que sur de petites quantités à la fois, car ils espèrent toujours payer de moins en moins cher. Ils reçoivent du reste des offres à tous les prix.

Gard. — Nîmes — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 26 mai	Cours du 2 juin
8°			
8 à 9°	127	6,50 à 7,00	Aramon 6,75 à 7,25
9 à 10°	à	7,00 à 8,00	Montagne 7,25 à 8,25
11°	138	8,00 à 9,00	Costières 8,25 à 9,00
11 à			
Rosé, Paillet, gris	15,50		Hausse 0,25 par degré
Blanc Bourret			

Vins à distiller : 5,50 à 6,»».

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 27 mai	Cours du 3 juin
8°	130		
9°	à	50 à 65	8 à 10° 55 à 65
10°	158	65 à 90	9 à 10°5 70 à 90
11°			
Rosé			
Blanc de blanc			

Cote de la Chambre d'agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique :

Vins : rouge, 7 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Certains acheteurs commencent à rechercher des affaires sur la campagne prochaine.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève (C. G. V.), 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique les ventes suivantes qui lui ont été signalées et effectuées durant la semaine écoulée :

Fons : 50 hectos, vin rouge, 9°5, à 70 francs l'hecto ; 56 hectos, vin rouge, 9°5, à 73 francs ; 120 hectos, vin rouge, 9°5, à 75 francs ; 85 hectos, vin blanc, 9°5, à 90 francs l'hecto. — Aniane : 140 hectos, vin rouge, 10°5, à 80 francs ; 130 hectos, vin rouge, 10°5, à 95 francs. — Sérignan : 130 hectos, vin rouge, 10°2, à 99 francs.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 28 mai 1930.

Vins, rouges courant de 8°5 à 10 degrés, de 50 à 65 l'hecto ; supér. 70 à 90 ; blanc, 9 à 10°, »«,»» à ««,«» nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 23 mai	Cours du 30 mai
8°	15,00 à 15,50		
9°		7,00 à 8,50	7,00 à 8,50
10°	le degré		
11°			le degré
Vins rosés 8°	15 à 16,50		7 à 8
Vins blancs			

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 1er juin 1930** : Vins rouges, de 8,00 à 9 fr. 50 le degré.

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 24 au 31 mai 1930** :

Récolte 1929. — Vins rouges, 7,00 à 8,00 le degré ; bourrets et picpouls, «,«» à «« fr. ; clairettes, à «» fr. ; rosés, 7,»» à 8,««.

Carcassonne.— Semaine du 24 au 31 mai 1930 :

Vins rouges, 7,00 à 8,50 le degré.

Narbonne. — Chambre d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours. — Observations : La demande reste très active, avec les cours fermement tenus et orientés vers la hausse. Le mauvais temps fait craindre des dégâts causés par le mildiou.

Alcools. — Observation : Les cours des alcools semblent s'orienter vers la hausse.

— Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 22 au 28 mai :

Vin du Narbonnais, de 7 à 9 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 7 fr. 50 à 9 fr. 00

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 7 fr. 50 à 9 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commeree*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 24 mai		Cours du 31 mai	
—	—				—
8°........................					
9°........................	128		6,50		7,00
10°........................	à	9 à 11°	à	9 à 11°	à
11°........................	150		8,50		8.50
12 à 13°..................					
11°........................					

Perpignan. — Cours des vins : Communiqué de la Chambre d'Agriculture. Vins rouge : pas d'affaires signalées. Alcool : pas d'affaires signalées.

Gironde. — **Bordeaux.** — Nous avons depuis quelques jours un très beau temps et maintenant que les périodes de gelées sont passées, les viticulteurs s'emploient à combattre le mildiou. Le beau temps ne peut que faciliter les transactions et les expéditions au vignoble. Les cours sont sans changement. On cote les vins rouges ordinaires de 1.100 à 1.200 francs et les vins blancs de 1.000 à 1.200 francs.

Loire-Inférieure. — **Saint-Aignan-Grandlieu.** — Les affaires sont toujours au calme presque absolu dans notre région, quoique les prix y soient assez faiblement tenus. Aujourd'hui les gros plants sont tout à fait délaissés ; ils sont cependant offerts de 115 à 130 francs les 225 litres, pour des vins de 7 à 9°. On trouverait des noahs entre 6 et 6 fr. 50 le degré sur gare. Ces prix pour les affaires de gros, bien entendu.

Loiret. — **Orléans** (Cote off. court. asser.). — Vin rouge du pays, Gris-Meunier... à .. fr. Vin blanc de Sologne, la pièce nu, 250 à 300 franos. Vin blanc de Blois, 190 à 240 francs les 228 litres.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 28 mai 1930. — Région, rouge 9 à 10° 6,50 à 8,00 ; blanc, «,»« à «,««; rosé, »,»» à » l'hecto-degré, suivant qualité.

Var. — **Plan-de-la-Tour.** — On a vendu un lot de vin rouge, 240 hectos, pesant 12 degrés, au prix de 12 francs le degré, enlèvement fin courant.

Brignoles. — Depuis un mois environ, les demandes sont rares ; et la propriété qui veut attendre pour savoir à quoi s'en tenir d'une façon décisive sur les effets produits par les nouvelles lois proposées par le Gouvernement, oppose une vive résistance aux offres de 6,50 et 7 fr. pour des vins complets qui, pour ceux-là tout au moins, lui sont faites par intermiitence. Le refus formel des vendeurs à des offres semblables s'explique très bien, car les vendeurs les estiment au-dessous des cours.

Par ici, on traiterait de fort beaux vins choix, de première qualité, faisant 10° couverts à 11° dans les prix de 8 à 8 fr. 25 le degré sous retiraison de 20 à 30 jours maximum ; et de ce fait j'estime qu'à ces prix la propriété se montrerait très raisonnable. Mais comme tel n'est pas le cas, cette résistance peut se comprendre pour de la très belle marchandise.

ALSACE. — Strasbourg. — 14 mai.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	200 à 220	170 à 200
Vieux	«»« à «»»	«»» à »««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	400 à 500	350 à 450
Vieux	«»« à «««	»«» à «»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	600 à 900	500 à 700
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	««« à ««»	««» à »»»

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à »«« fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«» ; de marc à 52°, pas d'affaires ; francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Alcool rectifié extra-neutre : courant, 755-»»» ; prochain, 765-««« fr. les 100 degrés.

TARTRES

Marché de Béziers du 30 mai 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	5 fr. 50 à 5,70 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	5 fr. 50 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 70 à »,«« —
— — au-dessus.	» fr. 4 fr. 00 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 50 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance beaucoup plus faible faisant craindre encore des limites plus basses.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 3 juin 1930.

	courant	juillet	août-septembre
		—	
Blé........	133,75-133,50 P.	133,25 P.	134.25-134 P.
Seigle	78 N.	76 N.	79 N.
Avoine noire.	......	....	......
Avoine.......	72,50-71,75 P.	72 P.	73,50-74 P.

New York — 29 mai 1930 :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.	138 3/4	122.34	113.32	— 0.61
Juillet........................	...., ./.	.....	......	....
Septembre.................	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre....................	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («»« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« «/» sents («»« fr. «»).

POMMES DE TERRE

Castelsarrasin (T.-et-G.). — Pommes de terre, 36 à 40 fr. les 100 kilos.

Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Pommes de terre 115 fr. les 100 kilos.

Colmar. — Pommes de terre, 20 fr. les 100 kilos.

Crest (Drôme). — Pommes de terre nouvelles 1 fr. 15 le kilo ; vieilles 40 à 50 fr. les 100 kilos.

Dreux (Eure-et-Loir). — Pommes de terre, 20 fr. les 100 kilos.

Hyères (Var). — Pommes de terre nouvelles : Express 100 à 125 fr. les 100 kilos; Royale 85 à 105 fr.; Belle de Mai 80 à 90 fr.

Langres (Haute-Marne). — Pommes de terre, 45 à 50 fr. les 100 kilos.

Lyon. — Pommes de terre. — Les offres en vieille marchandise sont de plus en plus réduites. On cote : jaune ronde Puy-de-Dôme, 25 à 26 fr. ; Reine des Sables, Haute-Loire, Puy-de-Dôme 23 à 24 fr. ; violette Loire 25 à 26 fr.; nouvelle du Midi 125 à 130 fr. ; le tout aux 100 kilos sur wagon départ.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique, nus : coprahs 1/2 Cochin 100 fr.; dito 1/2 blanc 85; dito ordinaire 73; arachides rusfisques extra blancs 91 ; dito blancs 81 ; dito ordinaires 68 ; dito Coromandel 64 ; sésames de l'Inde blancs 90 ; ricins 40 ; lins 120; colza 60 ; palmistes 75 fr.

GRAINES FOURRAGÈRES

Castelnaudary (Aude). — Trèfle violet 550 francs ; luzerne de pays 150 fr.; vesces de printemps 170 francs les 100 kilos.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52. 120 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, ««« à »»» fr ; sulfate cuivre neige, 325 à 335 fr.; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 25 au samedi 31 mai 1930

	TEMPÉRATURE 1930 maxima	TEMPÉRATURE 1930 minima	TEMPÉRATURE 1929 maxima	TEMPÉRATURE 1929 minima	PLUIE 1930 mill	PLUIE 1929 mill.
	Angers					
Dimanche .	17.6	11 9	21	19	trac.	«
Lundi	16 6	4.8	23	21	»	»
Mardi	16.4	9.1	»	»	trac.	«
Mercredi ...	18.9	8.3	23	21	»	
Jeudi.......	16.4	7.2	24	23	»	18
Vendredi ...	11.8	6.1	26	25	2.0	«
Samedi.....	15.9	7.8	24	23	0.2	»
Total...					106.2	57.1
	Angoulême					
Dimanche ..	18.2	12.4	21	22	trac.	8
Lundi	18.0	4.2	25	17	«	»
Mardi	19.7	4.0	16	15	«	7
Mercredi	20.3	5.8	22	21	»	7
Jeudi......	16.7	8.3	26	24	«	»
Vendredi ..	15.2	5.5	27	19	2.7	«
Samedi.	19.0	9.8	26	24	trac.	»
Total.					124.5	60.0
	Clermont-Ferrand					
Dimanche ..	25.2	12.2	24	22	»	4.1
Lundi	16.8	5.2	25	17	«	
Mardi	19.2	0.7	20	16	«	19
Mercredi...	18.8	10.6	26	17	»	8
Jeudi.......	19.8	5.0	27	25	8.7	»
Vendredi ...	15.3	7.3	28	25	3.7	9.6
Samedi.....	14.8	7.7	26	17	10.9	»
Total...					170.5	163.3
	Bordeaux					
Dimanche...	17.8	12.8	23	20	0.1	»
Lundi	17.5	3.4	25	24	»	16
Mardi	20.4	4.4	16	16	«	4
Mercredi....	20.6	6.2	22	22	»	0.2
Jeudi.......	19.8	8.9	27	25	«	»
Vendredi ...	16.0	4.0	26	21	»	1
Samedi.....	20.3	9.7	27	25	0.4	»
Total....					155.0	120.4
	Toulouse					
Dimanche...	18.3	11.6	16	15	»	«
Lundi	17.4	5.5	21	19	trac.	0.2
Mardi	19.9	5.0	16	15	»	0.2
Mercredi ...	21.8	7.8	22	22	«	»
Jeudi.......	19.3	12.2	25	21	2.1	»
Vendredi ...	18.3	10.0	26	24	0.7	2
Samedi.....	16 3	6.8	25	22	0.7	»
Total....					167.7	107.1
	Perpignan					
Dimanche...	27.2	12.6	17	17	»	0.2
Lundi.......	20.8	12.0	»	»	»	»
Mardi.......	23.2	12.8	24	19	»	»
Mercredi.....	21.3	12 5	21	19	»	»
Jeudi	16.2	12.8	23	19	10.6	»
Vendredi....	19.5	13.2	25	21	0.3	»
Samedi	21.6	10.6	23	19	1.4	»
Total ..					90 9	74 9

	TEMPÉRATURE 1930 maxima	TEMPÉRATURE 1930 minima	TEMPÉRATURE 1929 maxima	TEMPÉRATURE 1929 minima	PLUIE 1930 mill.	PLUIE 1929 mill.
	Mourmelon					
Dimanche	11.1	8 6	28	24	trac.	«
Lundi	»	9.0	31	28	»	3
Mardi	19.4	7.0	29	22	0.1	2
Mercredi	16 0	9 7	26	22	15.4	6
Jeudi	14.0	8.9	18	17	3.0	1
Vendredi	17.2	4.9	26	22	1.0	»
Samedi	21.0	11.1	18	17	12.5	»
Total					152.9	30.3
	Dijon					
Dimanche	25.1	13.1	28	25	»	»
Lundi	17.0	5.0	27	28	»	»
Mardi	14.5	7.4	27	21	0.2	»
Mercredi	18.0	9 0	23	20	0.1	»
Jeudi	21.2	7.8	27	22	trac.	«
Vendredi	15.2	9.8	28	23	16.6	»
Samedi	12.5	9.8	27	22	5.9	«
Total					176.7	6.0
	Lyon					
Dimanche	26.3	11.1	28	24	«	«
Lundi	15.6	7 4	23	21	»	8
Mardi	17.4	5.0	26	23	»	1
Mercredi	18.5	7.3	23	20	trac.	»
Jeudi	18.9	10 0	27	22	0.1	»
Vendredi	16.0	11 5	28	23	1.1	«
Samedi	14.1	8.6	27	22	5.9	«
Total					199.2	74.6
	Marseille					
Dimanche	24.8	10.1	27	22	»	«
Lundi	18.8	14.0	24	23	»	3.1
Mardi	21.0	5.0	27	22	«	«
Mercredi	19.8	8.0	25	21	«	«
Jeudi	14.5	10.6	26	21	12.9	»
Vendredi	20.5	12.1	26	28	4.1	»
Samedi	18.7	10.8	26	21	»	»
Total					105 8	80.6
	Montpellier					
Dimanche	23.1	11.0	26 3	17.5	»	«
Lundi	22.0	10.3	28.2	13.3	2.4	»
Mardi	17.9	13.2	25.6	12.9	18.8	«
Mercredi	20.9	14 1	26.3	12.9	6 9	»
Jeudi	25.3	15.2	26 6	11.1	5.0	«
Vendredi	20.1	14.3	26.1	15.3	»	»
Samedi	21.1	15.3	27 0	16.3	»	«
Total					202.2	46.4
	Alger					
Dimanche	23.5	13.3	21.3	8.8	»	»
Lundi	22.3	11.5	22.8	12.8	»	»
Mardi	22.0	14 8	22.0	11.1	»	«
Mercredi	33.3	13.5	21.2	13.2	siroc	0.6
Jeudi	22.7	14.8	24 2	9.7	1.2	»
Vendredi	23 0	10 9	17.4	13.0	»	11.0
Samedi	23 7	13.0	16.9	12 5	»	31.9
Total					83.4	81.3

Observations — Printemps. **Les observations d'Alger sont retardées de huit jours**